

Bedre spisekvalitet med sous vide



Der er en lang række fordele ved at bruge sous vide i de professionelle køkkener. Det drejer sig blandt andet om bedre spisekvalitet, bedre driftsøkonomi og mindre madspild

Af Klaus Hansen

Leco Convenience Food har siden 2008 opbygget en stor viden omkring sous vide. Virksomheden ligger i Bjæverskov og producerer alle deres kødprodukter ved hjælp af sous vide-metoden. Med udgangspunkt i en nænsom og kontrolleret varmebehandling af kødet i vakuumposer bevirker sous vide-behandlingen, at der opnås produkter med en meget høj spisekvalitet, øget holdbarhed samt simpel videreforarbejdning. Alt sammen er af stor værdi for foodservicebranchen.

Kvaliteten af fersk kød

Forud for selve sous vide-behandlingen er der mange vigtige parametre for kvaliteten af det ferske kød. Det drejer sig eksempelvis om:

- Race, foder, trivselsvilkår, alder, formål for dyr, fedtmarmorering etc.
- Dyrets tilstand både før, under og efter slagtning
- Kødets opbevaring: temperatur, luftfugtighed og tid
- Det enkelte kødstykke og indholdet af bindevæv

Alle disse punkter er afgørende for, hvor godt et stykke kød, du har at arbejde med. Og kødet skal nøje tilberedes ud fra disse punkter for at kunne opnå en optimal spisekvalitet for det pågældende stykke kød.

Ved anvendelse af sous vide-køddprodukter er det muligt at få en optimal spisekvalitet ud af selv mindre møre stykker kød. Udskæringer som bryst, bov og tykkam har et højt bindevævsindhold, som



kræver en lang holdetid på en relativt høj temperatur. Mørningen af kødet sker herefter i en langsom kompleks proces. Leco Convenience Food samarbejder med både DTU og Teknologisk Institut, og det har gjort det muligt for Leco Convenience Food at udfordre deres metoder for at få de bedste resultater, eksempelvis med hensyn til kødets spisekvalitet. Et samarbejde, som hele tiden afprøver og skubber til grænserne for, hvordan sous vide kan give unikke produkter.

Sous vide øger fleksibiliteten

I forbindelse med anvendelse af sous vide er det en god ide at stille sig selv nogle centrale spørgsmål:

- Hvad betyder det for eksempel for din forretning, at din Æksibilitet bliver markant større? Samtidig med, at madspildet minimeres?
- Har fødevarer sikkerheden sat begrænsninger for, hvilke typer varer du har villet (turde) sætte på din menu?

Sous vide skaber en Æksibilitet, som har stor økonomisk værdi. Eksempelvis er spisekvaliteten ensartet og helt i top hver gang. Det behøver ikke altid at være dine ypperste fagfolk, der håndterer råvarerne, og din planlægning er langt mindre sårbar.

Jacob Jensen fra Leco Convenience Food opfordrer folk til at tænke lidt anderledes, når de forholder sig til fersk kød.

Han forklarer:

- Det er klart, at fersk kød starter med en kniv og en udskæring til den enkelte servering, men vi giver nogle store fordele med vores sous vide-produkter. Vi har taget størstedelen af risici for kunden. Risikoen for krydskontamineringen fra det rå kød er væk, og hertil kommer fordele i forbindelse med svind, holdbarhed og krav til de komplekse forarbejdningsmetoder. Med sous vide er der en hurtig og kort proces inden servering og en høj, ensartet kvalitet hver gang. Og det er noget, som vores mange foodservicekunder sætter pris på.

Flere oplysninger kan fås ved henvendelse til Leco Convenience Food på tlf. 75 53 90 70.